

От тар-тара до бузары

МАРТОВСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ВОРОНЕЖСКИХ РЕСТОРАНОВ

Виктория Шевченко



Тар-тар (ресторан Portofino)



Бузара (ресторан "Платонов")

В РЕСТОРАНЕ **PLAZA** шеф-повар Вадим Мещеряков приглашает попробовать салат «Морской гребешок и желтое манго» (545 руб.). В состав салата входят клубника, сыр грано, микс салатов, морской гребешок, манго. Также в разделе салатов стоит обратить внимание на салат с тигровыми креветками и авокадо (425 руб.) и салат из говядины в имбирном соусе с кунжутом и овощами (315 руб.). На горячее из новинок марта – филе телятины под сыром моцарелла с хрустящей спаржей (405 руб.), стейк тунца на толченом картофеле с вермутом и хрустящей рукколой (615 руб.), дорада на гриле с ароматом розмарина (625 руб.). Есть также большой выбор паст и ризотто. На сладкое можно попробовать десерт из слоеного теста с фруктами, нежным кремом маскарпоне под ягодным соусом (265 руб.), горячий бисквит со свежей вишней и мятным мороженым (220 руб.).

Ресторан «**Медитерра**» предлагает меню «Мясоед» со стейками из мраморной говядины (Ти-бон, рибай) с различными гарнирами и фирменными соусами. Например, нежный и сочный стейк из мраморной говядины на кости подают с дольками печеного картофеля и соусом демиглас, приготовленным с добавлением меда (1450 руб.). Соус демиглас сопровождает и Ти-бон из мраморной говядины с небольшой Т-образной косточкой, которая придает мясу особый аромат (1750 руб.). Классическое сочетание телячьего стейка и фуа-гра шеф «Медитерры» готовит с ягодным соусом с добавлением вина и меда (950 руб.).

Стейки хорошо сочетаются с традиционным греческим салатом (255 руб.). К стейку можно заказать и ассорти из свежих овощей и зелени: помидоров, огурцов, болгарского перца, маслин, помидоров черри, рукоты, латука, петрушки, укропа, зеленого лука

(235 руб.). Любителям солений стоит обратить внимание на смесь из итальянских вяленых томатов, маринованных шампиньонов, греческих маслин, болгарского маринованного перца и французских артишоков (475 руб.). В разделе десертов встречаем «Аликанте» – шоколадно-миндальный бисквит, пропитанный Куантро с апельсиновой цедрой и шоколадным муссом (255 руб.) и «Карпаччо из ананаса» – тонко нарезанные ломтики ананаса под апельсиновым соусом со свежей клубникой и шариком мороженого сорбе (255 руб.). Также рекомендуем попробовать фруктовое мороженое собственного приготовления: клубника, дыня, зеленое яблоко, лимон, клюква (50 руб.) и кекс «Горький шоколад» – нежный шоколадный бисквит с мороженым, миндальным твилем и персиковым соусом (225 руб.).

Предлагает «Медитерра» и постное меню. Итальянский суп на постном бульоне с ово-